چائنیز سموسہ:-

اجزاء:-

چکن :1 پائو(ابال کر ریشہ کر لیں)

بند گوبھی: 1 پائو

گاجر:1/2 پائو

شملہ مرچ:1/2 پائو

ہری پیاز:1/2 پائو

پسی ہوئی کالی مرچ: 1کھانے کا چمچ

نمک: حسب ذائقہ

سویا ساس:1 کھانے کا چمچ

چلی ساس: 1 کھانے کا چمچ

مسٹرڈ پاؤڈر:1/2 چمچ

سموسہ پٹی:1 پیکٹ

تیل : فرائ کرنے کے لیے

ترکیب:-

1 چمچ تیل میں ابلی ہوئ چکن ڈالیں ۔اس میں گاجر ڈالیں اور ہلکی آنچ پر تھوڑا نرم کر لیں ۔ اب اس میں باقی ساری سبزیاں شامل کریں اور کالی مرچ پاؤڈر،نمک ،سویا ساس ،اور چلی ساس اور مسٹرڈ پاؤڈر ڈال کر تیز آنچ پر فرائی کریں۔اب اس کو ٹھنڈا کر کے سموسہ پٹی میں فولڈ کریں ۔ درمیانی آنچ پر فرائی کریں۔ مزیدار چائنیز سموسے تیار ہیں ۔ کیچپ کے ساتھ گرم گرم سرو کریں

0307-8162003